



ชุมชนขนมจีน: พลวัตทางเศรษฐกิจและสังคมผ่านการทำขนมจีนในช่วงปี พ.ศ. 2470-2564

ปุณยกร ดลกุล^{1*}, ภาณุภัทร บุญสินธ์², อนุลักษณ์ กุลสิงห์³

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

Khanom-jeen Community: Economic and Social Dynamics through

Making the Kanom-jeen Recipe in the Era of B.E. 2470-2564

Punyakorn Donkun^{1*}, Panupat Boonsin², Anulak Gunging³

Bachelor of Arts Program in History, Faculty of Humanities and Social Sciences,

Mahasarakham University

Article Info

Vol. 2 No. 1 (Jan-Apr 2022)

Academic Article

Article History:

Received 12 Sep 2021;

Revised 31 Jan 2022;

Accepted 13 Feb 2022

คำสำคัญ:

ชุมชนขนมจีน;
พลวัตทางเศรษฐกิจ;
พลวัตทางสังคม

Corresponding Author,

E-mail: poonyakon33@gmail.com*

Keywords:

Khanom-jeen Community;
Economic Dynamics;
Social Dynamics

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์มุ่งเน้นศึกษาความเป็นมาของการทำขนมจีน เศรษฐกิจ และสังคมของหมู่บ้านขนมจีน ภายใต้ภาพสะท้อนบริบทและวิถีการทำขนมจีนของคนในชุมชนในช่วงปี พ.ศ. 2470-2564 โดยใช้วิธีการศึกษาจากประวัติศาสตร์ บอกเล่าและสังเกตในพื้นที่จริงมาวิเคราะห์เรียบเรียงและสังเคราะห์เป็นงานเขียน จากการศึกษาพบว่า ในปี พ.ศ. 2500 หลังจากที่นางสังเวียร แสงชัย ได้ย้ายเข้ามาอยู่ในหมู่บ้าน พร้อมกับการเผยแพร่กรรมวิธีทำขนมจีน ทำให้ขนมจีนได้แพร่หลาย และทำเพื่อการค้าขายในเวลาต่อมา กระทั่งได้นำเครื่องมือสมัยใหม่เข้ามาช่วยผลิตและพัฒนาการทำขนมจีนตามยุคสมัย ทำให้เกิดการแข่งขันทางการตลาดมากขึ้นและต้องใช้ต้นทุนในการผลิตสูง อีกทั้งหน่วยงานรัฐไม่ได้ยื่นมือเข้ามาช่วยเหลือกลุ่มคนทำขนมจีนจนส่งผลให้คนทำขนมจีนลดน้อยลง องค์ความรู้ใหม่จากการศึกษานี้พบว่า 1) ขนมจีนได้เข้ามามีบทบาทในหมู่บ้านภายหลังการเข้ามาของนางสังเวียร แสงชัย จนเกิดเป็นการสร้างอัตลักษณ์ให้กับหมู่บ้านในเวลาต่อมา 2. การทำขนมจีนขายเป็นตัวกระตุ้นเศรษฐกิจของชุมชน จากเดิมมีเพียงการทำนา ข้าวและป่นหม้อ เมื่อขนมจีนเข้ามาได้กลายเป็นอาชีพและแหล่งเศรษฐกิจหลักของคนในชุมชน 3. การขนมจีนได้กลายเป็นตัวเชื่อมความสัมพันธ์ของคนในหมู่บ้านในการรวมตัวทำขนมจีนในงานประเพณีต่าง ๆ และภายหลังเกิดเป็นการแข่งขันเป็นความสัมพันธ์เชิงธุรกิจ

Abstract

This article aims to focus on the history of Khanom-jeen making, economy, and society of Khanom-jeen Village under the reflection of the context and procedure for making Kanom-jeen of the people in the community during the years 1927-2021 by using a study the telling history and observation in the real area and then analyze, compile, and synthesize into writing. The study is found that in 1957, after Mrs. Sangween Saengchai migrated to the village with procedure for making Khanom-jeen it was popular and produced for

selling later until villagers brought the modern tools to produce and develop Khanom-jeen in a modern-day procedure. It caused more market competition and required high production costs. In addition, government agencies did not reach out to help people who made Khanom-jeen. As a result, the number of people who cooked Khanom-jeen had decreased. The body of knowledge from this study indicates that 1) it can be seen that Khanom-jeen has played a role in the village after the arrival of Sangwien Saengchai until it creates an identity for the village later; 2) making Khanom-jeen for selling encourages community's economy, in the past the villagers only made a farm and pots when Khanom-jeen procedure was produced in village, it became a career and main economic source of people in the community; and 3. Khanom-jeen has become a connection among the villagers to make Khanom-jeen together in various traditional festivals and after that it becomes the competition with a business relationship.

บทนำ

ขนมจีนเป็นผลิตภัณฑ์จากข้าวที่มีผู้นิยมรับประทาน ซึ่งสามารถพบได้ทั่วไปในประเทศไทยตั้งแต่ชนบทถึงเมืองใหญ่ จากหาบเร่แผงลอยถึงร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม และงานบุญพิธี ขนมจีนจึงเป็นอาหารที่คนไทยขาดไม่ได้ การที่ขนมจีนเป็นที่นิยมกันอย่างกว้างขวาง เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ปรุงรสได้หลายแบบ ทำให้ไม่เบื่อที่จะรับประทาน นอกจากนี้ ยังปรับวิธีการปรุงรสชาติให้เข้ากับการรับประทานของท้องถิ่นได้ดี (ณรงค์ นิยมวิทย์, 2528)

การผลิตขนมจีนในอดีตอาศัยความมีน้ำใจ ความรัก ความเอื้ออาทรต่อกันของคนในชุมชน การผลิตขนมจีนในอดีตถือเป็นกิจกรรมหนึ่งที่ส่งเสริมความสามัคคีของชุมชน ซึ่งต่างกับปัจจุบันที่คนต้องการความสะดวกสบาย จึงขาดการสืบทอดวิธีการผลิตขนมจีนแบบพื้นบ้าน โดยมายึดวิธีการผลิตขนมจีนแบบคนทำไม่ได้กิน คนกินไม่ได้ทำ ประกอบกับปัจจุบันมีเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาช่วยและใช้แปรงสำเร็จรูปในการผลิตขนมจีนจำหน่าย โดยมีขั้นตอนการผลิตแบบพื้นบ้านผสมผสานกับการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อให้สามารถผลิตได้รวดเร็วและมีปริมาณมากเพียงพอต่อการจำหน่าย ซึ่งรสชาติของขนมจีนยังคงเหนียว นุ่ม สด ไม่แตกต่างจากขนมจีนพื้นบ้านดั้งเดิมมากนัก (อัจฉริ จันทมูล และบุญชู ศรีเวียงยา, 2550)

บ้านขนมจีนตั้งอยู่ที่ตำบลโคกพระ อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ห่างจากอำเภอเมืองมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม เป็นระยะทาง 23 กิโลเมตร ซึ่งการเดินทางใช้ทางหลวงหมายเลข 213

เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2470 นายเขียว เรื่องศรีมัน นางเบา นิดอ่อน นายมี ทองรัตน์ นายสังข์ นางคำ นายเอก นางทองอยู่ ศรีดำ นายทวี ศรีจันงค์ นายเป๊ะ เรื่องศรีมัน นายชู เรื่องศรีมัน นายปลื้ม เรื่องศรีมัน และนายคง หลงพิมาย ได้อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในหมู่บ้านแห่งนี้ ซึ่งแต่เดิมชื่อว่า บ้านคุ่มน้อย (สกุณา พานชมภู, 2545) หมู่บ้านแห่งนี้ประกอบอาชีพหลัก คือ การทำนา ทำให้มีทรัพยากรที่สำคัญของชุมชน คือ ข้าว ซึ่งนอกจากจะเป็นอาหารหลักที่ใช้บริโภคทุกวันแล้ว ยังสามารถใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ ขนมจีนเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่เกิดจากข้าว เป็นอาหารที่รับประทานร่วมกับน้ำยาหรืออาหารชนิดอื่น การผลิตขนมจีนของชาวบ้านคุ่มน้อยในตำบลโคกพระจึงเป็นอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ผู้ผลิตอย่างยั่งยืน ทั้งยังเป็นการ



เพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ข้าว เพราะขนมจีนเป็นอาหารที่ยังคงผูกพันกับวิถีชีวิตของคนอีสานมายาวนาน โดยเฉพาะในงานเทศกาลต่าง ๆ ล้วนมีขนมจีนเป็นอาหารหลักเสมอ ถึงแม้ขนมจีนจะเป็นอาหารพื้นบ้านที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย การผลิตขนมจีนสามารถพัฒนาไปสู่ระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อมหรืออุตสาหกรรมครัวเรือนได้เป็นอย่างดี

ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงมีความสนใจศึกษาพลวัตทางเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนขนมจีนที่สะท้อนพัฒนาการการทำขนมจีนซึ่งถือเป็นอุตสาหกรรมระดับครัวเรือนของชาวบ้าน พร้อมทั้งศึกษาสภาพปัจจุบันของหมู่บ้านขนมจีน อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

เนื้อเรื่อง

พลวัตทางเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนขนมจีนในช่วงปี พ.ศ. 2470-2510

สภาพเดิมของบ้านคุ่มน้อยหรือบ้านขนมจีน มีลักษณะเป็นพื้นที่รกร้าง เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์ป่านานาชนิด ดินมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก แต่บางแห่งเป็นดินทรายเก็บน้ำไม่ได้ดี เพาะปลูกได้ผลผลิตน้อย แต่ชาวบ้านที่อพยพเข้ามาอยู่อาศัยก็มีความพยายามปรับปรุงดินเพื่อที่จะทำให้สามารถเพาะปลูกพืชผลตามที่ต้องการ มีแหล่งน้ำที่สามารถใช้ในการทำการเกษตรได้ มีหนองบัวสามารถใช้ในการเกษตรและการประมงได้เพราะเป็นแหล่งน้ำที่มีความอุดมสมบูรณ์ ทั้งยังมีแร่เกลือที่สามารถต้มเป็นบ่อเกลือเล็ก ๆ ใช้ในการบริโภค ประชากรในหมู่บ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลัก บางส่วนทำงานรับจ้างทั่วไป ค้าขายบ้าง รับราชการบ้าง เป็นต้น และยังมีเลี้ยงสัตว์ คือ โค กระบือ สุกร เป็ด ไก่ เป็นต้น ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“...แต่ก่อนพื้นที่มันรก เป็นป่าเป็นดง จนคนคะเจ้าอพยพเข้ามาทางป่า สร้างบ้านสร้างเมือง คนแต่ก่อนเขาจะเฮ็ดอาชีพชาวไร่ชาวนา บ้างคนพื้นกะรับจ้าง รับราชการ ค้าขายไปจั่งสั้นละ ...” (เทียง มุมกลาง, 2564)

สาเหตุที่ได้ชื่อว่า บ้านคุ่มน้อย เพราะมีชาวบ้านอพยพเข้ามาอยู่อาศัยบริเวณบ้านคุ่มน้อยประมาณ 10 ครัวเรือน จึงได้ชื่อว่า บ้านคุ่มน้อย ในช่วงแรกชาวบ้านในชุมชนได้ปั้นหม้อดินขาย เอาใส่เกวียนไปขายตามที่ต่าง ๆ ยังไม่ได้รู้จักการทำขนมจีนแต่อย่างใด เพียงแต่ได้ยื่นซื้อและเคยกินอยู่บ้างตามงานบุญใหญ่ประจำหมู่บ้าน ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“...แต่ก่อนได้ชื่อว่า บ้านคุ่มน้อย เพราะคนมันมาอยู่น้อย คนในหมู่บ้านกะปั้นหม้อขายนี่ละ แต่ก่อนข้าวปั้นกะได้ยื่นซื้อ กับเคยกินยามมีบุญมีงานซื้อ ๆ เฮ็ดปิ่นเป็นดอก...” (วิจิตร เหล่าเคน, 2564)

แต่ภายหลังประมาณปี พ.ศ. 2500 ครอบครัวของนางสังเวียร แสงชัย ซึ่งเป็นคนจังหวัดสุพรรณบุรี ได้มาแต่งงานกับหนุ่มชาวตำบลโคกพระ นางสังเวียรมีความรู้ในการทำขนมจีน จึงเป็นผู้บุกเบิกทำขนมจีนในหมู่บ้านแห่งนี้เป็นคนแรก การทำขนมจีนช่วงแรกเป็นเพียงการทำในช่วงบุญใหญ่ เช่น ประเพณีบุญผ้าแหวด บุญบังไฟ และเป็นการทำกินภายในครัวเรือนเท่านั้น เมื่อมีงานบุญจะบอกลูกหลานในหมู่บ้านให้มารวมกลุ่มทำขนมจีนเพื่อสร้างสัมพันธ์ไมตรีของคนในหมู่บ้าน โดยมีทั้งชายทั้งหญิงและเด็กเล็กมาช่วยกัน แบ่งหน้าที่ตำแหน่งกันทำ โดยอาศัยความสมัครสมานสามัคคีเป็นอย่างมาก ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“กะพอแต่นางสังเวียร แสงชัย มาเอาผัวอยู่บ้านนี้ พื้นกะเป็นคนพาเฮ็ดข้าวปั้น ยามมีบุญมีงานคนกะมาตุ้มมาโฮมช่วยกันเฮ็ด” (ทองจันทร์ เหล่าเคน, 2564)

วิธีการทำจะเป็นวิธีแบบพื้นบ้าน โดยหมักข้าวทิ้งไว้ประมาณ 7 วัน จนข้าวเปื่อยและมีสีคล้ำเล็กน้อย แล้วนำไปตากโดยใช้ครกกระเดื่องเพื่อทำเป็นแป้ง เอาแป้งไปนึ่งให้สุก จึงเอามานวดโดยใช้ “โหมหรือบม” เป็นภาชนะรองรับการนวดแป้ง นวดแป้งทำข้าวปุ้นต้องนวดด้วยมือ ขณะนวดต้องเอาน้ำพรมเป็นระยะ ๆ นวดจนแป้งเนียนสนิท มีลักษณะเหนียวหนืด จากนั้น จึงนำไปบีบ เมื่อแป้งขนมจีนถูกบีบ เส้นขนมจีนก็จะโรยลงในหม้อน้ำที่ต้มเดือด สุกเป็นเส้นข้าวปุ้น จึงตัดขึ้นจากหม้อเอาลงแช่ในภาชนะใส่น้ำเย็น แล้วเอามือลงจับเส้นขนมจีนขึ้นจากน้ำ เอามาวางเป็นวง ๆ

การหาไม้มาก่อไฟจะไปหาในป่าโคก เพราะแต่ก่อนพื้นที่ยังเป็นป่าโคก บ้างก็ไปหาไม้ในพื้นที่ตอนป่าโคก ซึ่งต้องบอกกล่าวปู่ตาสั่งศักดิ์สิทธิ์ว่า ชาวบ้านจะเอาไม้ไปใช้ทำฟืนก่อไฟ ทำขนมจีนถวายวัดทำบุญ

ส่วนพันธุ์ข้าวที่ใช้ทำแป้งขนมจีนเป็นข้าวเจ้าพันธุ์แดงและข้าวเจ้าเขียวเสวย เพราะเป็นพันธุ์พื้นบ้านหาได้ง่ายและเวลานำมาทำแป้งขนมจีนให้ความเหนียวนุ่ม ข้าวหอมมะลิจะไม่นิยมเพราะเวลานำมาทำแป้งแล้วจะละ ยากต่อการทำเส้นขนมจีน ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“วิธีเฮ็ดในตอนแรก กะเป็นแบบพื้นบ้านเฮานี้ละ ยามไปหาฟืนหาไม้ กะเข้าไปในป่าโคกเก็บเอา ถ้าไปที่ตอนป่าโคก เฮากะขอเอา บอกเพื่อน พันธุ์ข้าวที่ใช้กะเป็นพันธุ์พื้นบ้าน ข้าวหอมมะลิไม่ค่อยใช้ ย้อนว่ามันและยามเอามาเฮ็ดเส้นข้าวปุ้น” (ทองจันทร์ เหล่าเคน, 2564)

หลังจากการบุกเบิกทำขนมจีนในหมู่บ้านของนางสังเวียร แสงชัย ราวปี พ.ศ. 2500 ทำให้ชาวบ้านเริ่มหันมาสนใจทำขนมจีนมากขึ้น เป็น 5-6 หลังคาเรือน จากที่ชาวบ้านปั้นหม้อขายก็ได้เปลี่ยนมุมมอง หันมาทำขนมจีนเพราะให้เหตุผลว่า การปั้นหม้อดินต้องใช้เวลาทำนาน และกว่าจะได้ใส่เกวียนไปขายก็ใช้เวลานาน อีกทั้งยังทำยาก ทำให้ขนมจีนกลายมาเป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการประกอบอาชีพ เพราะใช้เวลาทำน้อยกว่าการปั้นหม้อ อีกทั้งยังขายได้ง่ายกว่า ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“ตะผัดยายสังเวียร เล่าพาเฮ็ด คนกะเริ่มเซาปั้นหม้อ มาเฮ็ดข้าวปุ้น ย้อนว่าเฮ็ดหม้อมันใช้เวลาดินกว่าสิแล้ว กัวยามไปขายกะโดนคือกัน บ่คือข้าวปุ้น เฮ็ดง่าย ขายกะง่าย” (ทองจันทร์ เหล่าเคน, 2564)

การไปขายขนมจีนในชุมชนเริ่มประมาณ ปี พ.ศ. 2510 ซึ่งคนในชุมชนเริ่มเดินขายตามหมู่บ้าน ทั้งในบ้านตัวเองและหมู่บ้านละแวกใกล้เคียง มีทั้งการขายเป็นเงินและการแลกข้าว บ้านบางหลังที่ลูกอยากกินขนมจีน ไม่อยากเสียเงินซื้อก็จะนำข้าวออกมาแลก 1-2 ชัน หากใครไม่อยากแลกข้าวก็จะซื้อขายเป็นเงิน ช่วงนั้นขายขนมจีนราคา กิโลกรัมละ 1 บาท

การขายจะหาบใส่ไม้คานและจับกลุ่มเดินไปตามหมู่บ้านต่าง ๆ ประมาณกลุ่มละ 5-7 คน บางคนก็ขึ้นรถไปขายที่จังหวัดร้อยเอ็ด หรือที่อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ จะไปเช้าเย็นกลับ ตั้งแต่เวลา 02.00 น. กลับประมาณ 16.00 น. หากขายไม่หมดก็จะนำมาขายในหมู่บ้านต่อ หรือหากมีงานบุญในหมู่บ้านใกล้เคียง ก็จะมีชาวบ้านมาสั่งให้ทำตามจำนวนกิโลกรัมที่ตนต้องการ จากนั้น ก็จะมารับเองภายหลัง ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“ยามไปขาย เฮากะหาบใส่ไม้คานไปขาย นำบ้านนั้นบ้านนี้ ไปนำรถแวน ย่างไปแวน ไปเช้ากลับ แลง ตันตี 2 กลับมากะ 4 โมงแลง ขายกิโลละ 1 บาท บางคนพินกะแลกข้าว บ้างบ้านมีบุญมีงานกะมาสั่งไว้” (ทองจันทร์ เหล่าเคน, 2564)

จากที่กล่าวมาข้างต้น พัฒนาการช่วงแรกในช่วงปี พ.ศ. 2470-2510 คนในหมู่บ้านหมู่บ้านขนมจีนยังไม่รู้จักการทำขนมจีนมากนัก เพราะยังเป็นช่วงก่อตั้งหมู่บ้านและอาชีพส่วนใหญ่เป็นการปั้นหม้อขายและเป็น



เกษตรกร กระทั่งถึงช่วงปี พ.ศ. 2500 จึงได้เรียนรู้และรู้จักการทำขนมจีน โดยนางสังเวียร แสงชัย เป็นคนริเริ่มในหมู่บ้าน จนชาวบ้านหันมาให้ความสนใจทำขนมจีนมากขึ้น และพันธุ์ข้าวที่ใช้ในการทำแป้งขนมจีนในช่วงแรกมี 2 พันธุ์ คือ พันธุ์ข้าวเจ้าแดงและพันธุ์ข้าวเจ้าเสียวเสวย เพราะเป็นพันธุ์ข้าวที่หาได้ง่าย และชาวบ้านก็ปลูกไว้เพื่อยังชีพอยู่แล้ว จึงทำให้ง่ายต่อการจัดหา ส่วนวิธีการทำยังเป็นแบบดั้งเดิมที่มีทั้งการตำข้าวทำเป็นแป้ง การต้มแป้ง การบีบเส้นด้วยมือ และการแบ่งงานทำเป็นสัดส่วน การหาไม้ทำฟืนก่อไฟจะไปเป็นกลุ่มตามป่าโคกในหมู่บ้าน และต้องบอกสิ่งศักดิ์สิทธิ์เป็นครั้งคราวในการเข้าป่า

จากเดิมที่ที่เป็นการทำไว้กินเองภายในครอบครัวและการรวมกลุ่มกันทำประกอบงานประเพณีต่าง ๆ ของหมู่บ้าน ก็กลายเป็นการทำขนมจีนเพื่อขายและกลายเป็นอาชีพหลักของคนในหมู่บ้าน การขายในช่วงแรกเป็นการหาบเร่ไปขายตามหมู่บ้านใกล้เคียงก่อน ต่อมาได้ไปขายในพื้นที่ต่างจังหวัด เช่น อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดร้อยเอ็ด การไปขายจะไปเป็นกลุ่ม ครั้งละ 5-7 คน และขายแบบไปเช้าเย็นกลับ ไม่มีค้างคืนตามสถานที่ต่าง ๆ ในช่วงแรกนี้เป็นการทำขนมจีนที่เรียบง่าย ไม่มีความซับซ้อนมากนัก ชาวบ้านในชุมชนล้วนมีความสมัครสมานสามัคคีเป็นอย่างมาก จะเห็นได้จากการที่ชาวบ้านได้ช่วยเหลือกันในด้านต่าง ๆ ดังที่กล่าวมาข้างต้น

ชื่อหมู่บ้านที่ถูกเปลี่ยนกับวิถีชีวิตที่แปรผันในช่วงปี พ.ศ. 2510-2540

บ้านขนมจีนเดิมชื่อว่า บ้านคุ่มน้อย ภายหลังจากการทำขนมจีนของคนในหมู่บ้านเริ่มแพร่หลายมากขึ้น เรียกได้ว่า ทำขนมจีนเกือบทุกหลังคาเรือน จึงเปลี่ยนชื่อจากบ้านคุ่มน้อยมาเป็นบ้านขนมจีน โดยมีพระครูวินัยธรซึ่งเป็นพระมาจากกรุงเทพฯ เป็นคนตั้งให้ประมาณปี พ.ศ. 2516 ทำให้ได้ชื่อว่า บ้านขนมจีน ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“พอมาระมาณปี พ.ศ. 2516 เขากะได้เปลี่ยนชื่อเป็นบ้านขนมจีน พระครูวินัยธรเฟินเป็นคนตั้งให้ เพราะเฟินเห็นว่า คนในหมู่บ้านเฮ็ดข้าวปุ้นหลายหลังคาเรือน” (วิจิตร เหล่าเคน, 2564)

การทำขนมจีนในช่วงปี พ.ศ. 2516-2529 ยังเป็นแบบดั้งเดิม ในช่วงนี้การทำขนมจีนเป็นที่นิยมอย่างมาก หากเดินเข้าไปในหมู่บ้านจะเจอคนทำขนมจีนทุกหลังคาเรือน เมื่อคนทำมากยิ่งขึ้น ทำให้ความต้องการใช้ฟืนที่นำมาก่อไฟเพิ่มมากตามด้วย จนทำให้ชาวบ้านมีการซื้อฟืนจากนอกพื้นที่ ไม่เพียงแต่การซื้อฟืนเท่านั้น ยังจับกลุ่มไปเก็บฟืนในละแวกอำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อไปจะห่อข้าวห่อน้ำไปกินด้วย เพราะใช้เวลาเป็นวันกว่าจะได้ฟืนมากเพียงพอต่อความต้องการ สาเหตุที่ไปหาซื้อเพราะไม่ในหมู่บ้านแห้งตายไม่ทันและมันเริ่มหายาก ราคาฟืนที่ซื้อมาในตอนนั้นกระสอบละ 40-90 บาท โดยประมาณ ช่วงนี้ได้หันมาใช้แกลบในการทำเตาเผา เพราะให้ความแข็งแรงมากกว่าเตาเผาดินธรรมดา การหาแกลบจะไปซื้อตามโรงสีเล็ก ๆ ในหมู่บ้าน ราคากระสอบละ 10 บาท ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“สมัยก่อน ตอนเขาพากันเฮ็ดหลาย ๆ ฟืนกับแกลบ กะเป็นแนวที่เขาต้องการหลายเคะ เพราะว่าไม่ในหมู่บ้านเฮานิ มันแห้งตายปตัน กะต้องได้ไปหามาจากทางอื่น ทั้งไปซื้อเขามา ทั้งรวมกลุ่มกันไปเก็บทางยางตลาดฟืนละ ยามลีไป กะต้องเอิ้น ต้องถามก่อนว่า ไผลีไปนำ มันจึงได้ไปนำกัน” (วิจิตร เหล่าเคน, 2564)

ภายหลังเริ่มทำมากขึ้น การปลูกข้าวเจ้าพันธุ์ที่นำมาทำเส้นขนมจีนก็ไม่เพียงพอ เพราะบางครั้งเรือ่นปลูกเพื่อยังชีพเท่านั้น ทำให้ชาวบ้านหาทางออกด้วยการสั่งซื้อข้าวมาจากนอกหมู่บ้าน โดยราคาข้าวจะขายกระสอบละ 90 บาท จุได้ประมาณ 6 ถึง บางครั้งมีคนเข้ามาขายให้หลังคาเรือนละ 4 ถึง หรือบางหลังที่ขายได้

จำนวนมากก็จะสั่งข้าวมาทำแป้งจำนวนมากเช่นเดียวกัน ขึ้นอยู่กับการขายขนมจีนของบ้านหลังนั้น ๆ ด้วย ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“พอตอนที่เฮา พวกกันเฮ็ดกันหลายชิ้น ข้าวที่ปลูกกะบ่พอเตะทีนี้ เพราะบางเฮือนเฮากะปลูกข้าวไว้พอกินเฮา เฮากะเลยต้องสั่งมาจากทางนอก เพื่อให้มันพอกับความต้องการของเฮา เฮาซื้อเขามาสอบละ 90 บาท ได้ 6 ถัง เขากะลิมิคนมาส่ง ลงไว้เฮือนละ 4 ถัง” (ทองจันทร์ เหล่าเคน, 2564)

จากนั้น ประมาณปี พ.ศ. 2530 ชาวบ้านเริ่มปรับเปลี่ยนมาซื้อแป้งข้าวเจ้า มาทำแทนการตำข้าวเอง เพราะช่วยย่นเวลาในการผลิตและช่วยเพิ่มผลผลิตให้มากขึ้น ทั้งยังนำเครื่องจักรเข้ามาแทนการผลิตแบบดั้งเดิม เพราะเหตุผลที่ว่า กรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมล่าช้า และยังผลิตได้จำนวนน้อย ไม่พอกับจำนวนที่ลูกค้าต้องการในบางครั้ง ทั้งการผลิตแบบดั้งเดิมก็ไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานเท่าที่ควร แต่พอใช้แป้งและมีการผลิตที่ทันสมัยขึ้น ทำให้เก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น และยังสามารถผลิตได้เป็นจำนวนมาก โดยเครื่องแรกที่ชาวบ้านนำเข้ามาประกอบวิธีการผลิต คือ เครื่องสีก้อนแป้งที่ช่วยให้แป้งละเอียดมากขึ้น เครื่องนี้ถูกนำเข้ามาโดยชาวอุบลราชธานีที่นำเข้ามาขายให้คนในหมู่บ้าน ราคาเครื่องละ 12,000 บาท บ้านหลังที่ไม่มีเงินซื้อเครื่องสีก้อนแป้ง ก็จะนำก้อนแป้งตัวเองไปให้บ้านที่มีเครื่องสีให้ โดยคิดราคาก่อนละ 5-10 บาท ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“ละพอปี พ.ศ. 2530 เขากะเริ่มใช้แป้งข้าวเจ้า แทนการตำข้าวแบบแต่ก่อน ละกะมีเครื่องสีแป้ง ชาวอุบลเพื่อนเป็นคนเอามาขาย ใม่มีเงินกะซื้อไว้ ใม่มีเงิน กะไปจ้างเขาสีให้ เขากะคิดก่อนละ 5-10 บาท พอเฮาใช้แป้ง ใช้เครื่องพวกนี้ ข้าวบูนเฮามันกะเฮ็ดได้หลายชิ้น เฮ็ดได้ไวขึ้นเตะ ละกะมันยังเก็บไว้ได้โดนกว่าเก่า” (พรรณี หลงพิมาย, 2564)

การขายขนมจีนในช่วงนี้เป็นการตระเวนขายตามหมู่บ้าน ตามตลาดสารคาม และเริ่มตั้งแผงลอยหน้าบ้านตัวเอง ทั้งยังมีสถานีวิทยุเข้ามาติดต่อขอประชาสัมพันธ์ขนมจีนให้ทางรายการวิทยุ ชาวบ้านบางครัวเรือนก็รับและให้รายการวิทยุช่วยประชาสัมพันธ์ บางครัวเรือนที่มีตลาดส่งประจำอยู่แล้วก็ไม่เข้าร่วม ชาวบ้านทั่วไปมักพูดปากต่อปากว่า ขนมจีนของบ้านขนมจีนนี้ทำอร่อย เส้นเหนียวสู้ฟัน ทำให้คนจากทั่วสารทิศเข้ามาสั่งซื้อ ทั้งสั่งไปขายต่อและใช้ในงานบุญประเพณี โดยราคาขายส่งกิโลกรัมละ 18 บาท ซึ่งเป็นช่วงเฟื่องฟูของการสร้างรายได้จากการขายขนมจีนของหมู่บ้าน ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“การขายข้าวบูนในช่วงปี พ.ศ. 2516-2540 นิธิว่า ชายดีคักเตะ เพราะทางสถานีวิทยุตะก่อน เขามาติดต่อขอโปรโมทให้ บางคนเพิ่นกะเข้าให้ เขาช่อยโปรโมทให้ บางคนที่มีตลาดหรือฐานลูกค้าเก่าเตะพ่อเตะแม่เขา กะได้ขายตลอด บ่ต้องให้โปรโมท เพราะขนมจีนบ้านขนมจีนนี้ เขาเว้ากันปากต่อปากตัวว่า แซบกว่าทางอื่น เฮ็ดให้คนมาหา ซื้อไปกินซื้อไปใสงานบุญหลายแทะเตะ” (พรรณี หลงพิมาย, 2564)

ส่วนการขนานสิ่งศักดิ์สิทธิ์ จากแต่ก่อนที่คนขายขนมจีนจะขนานเกือบทุกเช้า ภายหลังก็เปลี่ยนมาเป็นการขนานหรือขอพรเฉพาะในวันพระเท่านั้น เพราะชาวบ้านเริ่มยุ่งกับกิจกรรมภายในครอบครัวจึงไม่ค่อยมีเวลาเหมือนแต่ก่อน ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“การขอพรขอนั้นขอนี้ ตะกี้กะเฮ็ดเกือบทุกเช้าฟั้นละ พอมันเริ่มมีเวียก มีงาน เฮากะบ่ค่อยได้ขอคือจั่งตะก่อน เพราะว่าเฮาบ่มีเวลา ตื่นมาเฮ็ดข้าวบูนตะเช้า เฮากะเมื่อยกะหยั่งแล้ว” (ทองจันทร์ เหล่าเคน, 2564)



จากที่กล่าวมาข้างต้น พัฒนาการช่วงที่สองในช่วงปี พ.ศ. 2510-2540 วิถีชีวิตของคนในบ้านชนมเงินได้ปรับเปลี่ยนมากพอสมควร จากแต่เดิมคนภายในหมู่บ้านไม่ค่อยสนใจการทำขนมเงิน หรือไม่คิดว่า การทำขนมเงินจะกลายมาเป็นอาชีพหลักในการเลี้ยงครอบครัวได้ กระทั่งในปี พ.ศ. 2516 ได้ทำแพร์หลายจนเป็นเหตุให้เปลี่ยนชื่อหมู่บ้าน และกลายเป็นอาชีพหลักของคนในชุมชน ทำให้ปรับเปลี่ยนวิธีการผลิตจากแบบดั้งเดิมที่ใช้ข้าวที่ปลูกเอง พัฒนาเป็นการซื้อข้าวจากนอกหมู่บ้าน และพัฒนาอีกขั้นด้วยการเปลี่ยนจากการนำข้าวมาตำแบบดั้งเดิมเป็นการซื้อแป้งข้าวเจ้ามาทำเส้นขนมเงิน ผนวกกับการเข้ามาของเครื่องสีแป้งที่ช่วยให้ผลิตได้รวดเร็วและมากตามความต้องการของตลาด ผู้คนจึงรู้จักขนมเงินของบ้านชนมเงิน นอกจากนี้ การผูกติดความเชื่อในการบนบานต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์เริ่มลดลง จากเดิมที่ขอพรให้ขายดีเกือบทุกวัน เปลี่ยนมาเป็นการขอและบูชาเฉพาะวันพระเท่านั้น

จากสูงสุดสู่สามัญในช่วงปี พ.ศ. 2540-2564

การขายขนมเงินเป็นแหล่งรายได้หลักของคนในชุมชน เพราะแทบทุกหลังคาเรือนได้ผลิตเพื่อขายสร้างรายได้มากมาย อย่างไรก็ตาม การทำขนมเงินก็ทำให้เกิดการแข่งขันทางเศรษฐกิจภายในหมู่บ้าน เนื่องจากขนาดของตลาดรองรับเริ่มน้อยลง ขณะที่จำนวนขนมเงินเยอะขึ้นกว่าตลาด นอกจากนี้ คนในชุมชนไม่ได้รวมกลุ่มทำขนมเงินเหมือนเดิม กลายเป็นแยกกันทำแต่ละครัวเรือน ฉะนั้น ลูกค้าที่ซื้อจะเป็นลูกค้านำเก่าที่รู้จักร้านดีอยู่แล้ว ส่วนร้านที่ไม่มีฐานลูกค้าเดิมก็จะขายได้น้อย เมื่อไม่คุ้มการลงทุนจึงได้ปิดตัวลง ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“พอตะเฮเอ็ดข้าวปุ้นกันหลาย เว้าได้ว่า เอ็ดเกือบทุกหลังคาเฮือน มันเอ็ดให้ข้าวปุ้นมันหลายขึ้น แต่ว่าตลาดคนซื้อเฮานี มันเริ่มน้อยลง มันกะเลยเป็นการแข่งขันขายในหมู่บ้าน เจ้าใดมีลูกค้าเก่า กะขายได้ เจ้าใดปมีลูกค้านำเก่า เขากะขายยาก มันกะบ่คุ้มทุน เขากะได้เซาขาย” (พรรณี หลงพิมาย, 2564)

นอกจากนั้น คนในหมู่บ้านได้ขยับขยายครอบครัวไปตั้งถิ่นฐานในหมู่บ้านอื่นแล้วทำขนมเงินหรือสอนวิธีทำให้คนในหมู่บ้านที่ตนไปตั้งถิ่นฐาน ทำให้คนทำขนมเงินเพิ่มเป็นหลายหมู่บ้าน คนที่เคยซื้อจากบ้านขนมเงินเองก็ไปซื้ออีกหมู่บ้านหนึ่ง จึงเป็นสาเหตุให้คนในหมู่บ้านขนมเงินเริ่มทำขนมเงินน้อยลงเพราะขายไม่ได้ ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“มันกะมีคนในหมู่บ้านที่เขาไปเอาผัวเอาเมียทางบ้านอื่น เขากะไปเปิดร้าน ไปบอกไปสอนการเอ็ดข้าวปุ้น ที่เขาเคยเอ็ด ให้ทางบ้านที่เขาอยู่ กะเลยกลายเป็นว่า คนเอ็ดข้าวปุ้นกะหลายขึ้น คนกะเลือกซื้อได้หลายทาง จากเขาเคยซื้อนำเฮา เขากะไปซื้อนำทางพุ้น” (พรรณี หลงพิมาย, 2564)

ต่อมาในช่วงปี พ.ศ. 2558 มีการปรับเปลี่ยนวิธีการผลิต โดยละทิ้งแบบดั้งเดิมทั้งหมด เพราะมีเครื่องทำขนมเงินไฟฟ้าที่ช่วยให้ชาวบ้านประหยัดเวลาและขั้นตอนการผลิต คนที่นำเข้ามาขายเป็นคนลาวและชาวเกาหลีราคาถูก ราคาเครื่องละ 200,000-400,000 บาท คนที่มีทุนทรัพย์ก็จะซื้อไว้ แต่สำหรับคนที่ไม่ม่มีเงินตัวมาเป็นลูกจ้างในการจับเส้นขนมเงินแทน ทำให้คนในหมู่บ้านที่ไม่มีเครื่องผลิตขนมเงินไฟฟ้าและไม่มีฐานลูกค้าได้เลิกทำขนมเงิน การเข้ามาของเครื่องทำขนมเงินไฟฟ้าทำให้การทำขนมเงินเป็นเรื่องง่าย ทำได้ทุกบ้านทุกเวลา คนในชุมชนจึงเริ่มมองหาอาชีพใหม่แทน เช่น การรับจ้าง การรับราชการ คนที่ยังทำขนมเงินในหมู่บ้านจึงลดน้อยลง ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“พอมานในปี พ.ศ.2558 ก็ได้มีเครื่องแฮดข้าวปุ้นแบบไฟฟ้าเข้ามา เลยพากันแฮดแบบดั้งเดิม เครื่องไฟฟ้าราคามันกะสูง ใม่มีเงินเขาจะซื้อไว้ คนปมีเงินหรือปมีฐานลูกค้ำ เขาจะพากันไปเป็นลูกจ้างเขาแทน บางคนกะแฮดไปหาแฮดอาชีพอื่น” (นิตยา พานชมพู่, 2564)

ขณะเดียวกัน กลุ่มคนที่ทำขนมจีนภายในชุมชนก็ไม่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ แม้ว่าจะทำเรื่องเพื่อขอเงินทุนในการซื้ออุปกรณ์ทำขนมจีน เช่น เครื่องทำเส้นขนมจีนแป้งข้าวเจ้า แต่ทางภาครัฐไม่ได้รับการสนับสนุน เพราะมองว่า ค่าใช้จ่ายในการซื้อเครื่องหรืออุปกรณ์ต่าง ๆ ค่อนข้างแพงและเป็นธุรกิจในครัวเรือนเท่านั้น การตลาดขายส่งเป็นเรื่องยาก ไม่คุ้มค่างบประมาณที่จะจัดสรรไปช่วยชาวบ้าน นอกจากนั้น ขั้นตอนการขอเงินทุนหรือทำเรื่องก็ยุ่งยาก เมื่อส่งเรื่องไปแล้วไม่ผ่าน ชาวบ้านก็ไม่อยากทำเรื่องเข้าไปใหม่ ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“ภาครัฐเพิ่นบ่เคยยื่นมือเข้ามาช่วยเหลือจักเทื่อ แม่กะเคยทำเรื่องส่งไปในการขอเงินทุนสนับสนุนยุเดะ แต่เพิ่นกะตอบมาว่า มันคือแพงแทะ บ่คุ้มกับการลงทุนดอก ตลาดขายกะน้อย” (สมติ เหล่าเคน, 2564)

ในปัจจุบันปี พ.ศ. 2564 มีกลุ่มคนที่ทำขนมจีนในบ้านขนมจีนเพียง 3-4 หลังคาเรือนเท่านั้น เพราะเหตุปัจจัยหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นคนทำขนมจีนมีเยอะขึ้น แต่ตลาดที่รองรับขนมจีนมีน้อยลง ทั้งหน่วยงานภาครัฐไม่ได้เข้ามาสนับสนุนหรือยกระดับขนมจีนในชุมชน ทำให้คนที่ไม่มีกำลังทรัพย์ในการซื้อเครื่องหันมาทำอาชีพอื่นแทนการทำขนมจีน ดังคำให้สัมภาษณ์ที่ว่า

“ปัจจุบัน คนแฮดข้าวปุ้นกะน้อยลงเหลือ 3-4 หลังคาเรือน เพราะมันมีคนแฮดขนมจีนหลายขึ้น ตลาดรองรับมันน้อย มันกะขายยาก ละอีกอย่างหน่วยงานรัฐ กะบ่ได้เข้ามาช่วยเหลือ คนปมีเงินทุน เขาจะเลยหันไปแฮดแนวอื่นเบ็ด” (พรรณี หลงพิมาย, 2564)

ท้ายที่สุดแล้ว บ้านขนมจีนจากที่เคยค้าขายขนมจีนอย่างแพร่หลายในอดีต ก็เกิดการแข่งขันทางการตลาดของคนในชุมชน กอปรกับการที่คนในชุมชนไม่ได้รวมกลุ่มทำขนมจีนเหมือนในอดีต เปลี่ยนมาเป็นทำเฉพาะแต่ละครัวเรือน ไม่มีการพูดคุยภายในชุมชนเท่าที่ควร การขายส่วนใหญ่ก็เป็นลูกค้าหน้าเก่า สำหรับครัวเรือนที่ไม่ค่อยมีลูกค้า การค้าขายก็ยากลำบาก จนทำให้ปิดกิจการและหันไปทำอาชีพอื่นแทน และยังมีสาเหตุที่ทำให้คนในหมู่บ้านทำขนมจีนน้อยลง เพราะคนในหมู่บ้านออกไปสร้างครอบครัวในพื้นที่อื่นได้ทำขนมจีนขายในพื้นที่นั้น ๆ ทั้งยังนำเครื่องทำขนมจีนที่สร้างความสะดวกสบายให้กับคนทำขนมจีน และทำได้ง่ายมากกว่าในอดีต ส่งผลให้ผู้คนที่ชอบรับประทานขนมจีน หรือคนที่หาซื้อขนมจีนไปขายต่อได้มีทางเลือกในการซื้อขายน้อยลง นอกจากนั้น ยังมีสาเหตุสำคัญ คือ การที่ภาครัฐไม่ได้เข้ามาช่วยเหลือสนับสนุนในการผลิตหรือแปรรูปผลิตภัณฑ์ ทำให้กลุ่มคนที่ทำขนมจีนดั้งเดิมไม่มีกำลังทุนมากพอที่จะซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำ เป็นเหตุให้คนที่ทำขนมจีนผันตัวมาเป็นลูกจ้างของคนที่ยังทำขนมจีน บ้างก็ออกไปประกอบอาชีพอื่นในกรุงเทพฯ จึงเป็นเหตุให้จากบ้านขนมจีนที่เคยสร้างเอกลักษณ์หมู่บ้านด้วยการทำและขายขนมจีนอย่างมั่งคั่ง กลับมาสู่จุดสามัญที่บ้านขนมจีนเคยเป็นมาในอดีต

องค์ความรู้ใหม่

จากการศึกษาครั้งนี้สามารถประมวลประเด็นสำคัญได้ 3 ประเด็น ดังนี้

1. ขนมจีนกับการสร้างตัวตน ขนมจีนในหมู่บ้านช่วงแรกไม่ได้มีบทบาทต่อคนในหมู่บ้านมากนัก กระทั่งการเข้ามาของนางสังเวียร แสงชัย ได้กระตุ้นการทำขนมจีนในหมู่บ้านให้มากขึ้น จากผู้คนที่รู้จักขนมจีนแต่ไม่เคยทำ ก็เปลี่ยนเป็นคนผลิตและกลายมาเป็นธุรกิจหลักของหมู่บ้าน จนสร้างชื่อให้บุคคลภายนอกรู้จัก



หมู่บ้านแห่งนี้ จากการทำขนมจีนที่แพร่หลายจึงปรับเปลี่ยนชื่อหมู่บ้าน จากบ้านคุ่มน้อยเป็นบ้านขนมจีน อันเป็นเอกลักษณ์จนถึงทุกวันนี้

2. ขนมจีนกับเศรษฐกิจ จากเดิมที่คนในหมู่บ้านประกอบอาชีพเกษตรกรรม และมีองค์ความรู้ในการปั้นหม้อขาย ภายหลังจากการทำขนมจีนเริ่มมากขึ้น หมู่บ้านแห่งนี้ได้ปรับเปลี่ยนมาทำขนมจีนขายจนเป็นแหล่งรายได้หลักของชุมชน และเป็นหมู่บ้านที่มีการขายขนมจีนแห่งแรก ๆ ในจังหวัดมหาสารคาม จนเกิดเป็นยุคเฟื่องฟูของบ้านขนมจีนในช่วงปี พ.ศ. 2516-2540 กระทั่งปรับเปลี่ยนวิธีการผลิตเพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาด

3. ขนมจีนกับสังคม สภาพสังคมความเป็นอยู่ของคนในหมู่บ้านในช่วงแรกมีความกลมเกลียวเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน จะเห็นได้จากการมีบุญประเพณี ชาวบ้านได้แบ่งหน้าที่ทำขนมจีนและนำมารวมกันในวันงาน แต่ภายหลังเมื่อยุคสมัยเปลี่ยน เทคโนโลยีเริ่มเข้ามา การผลิตขนมจีนได้แยกเป็นเฉพาะแต่ละครัวเรือน ไม่มีการรวมกลุ่มและช่วยเหลือกัน แต่เป็นการแข่งขันกันภายในหมู่บ้าน และท้ายที่สุดธุรกิจขนมจีนที่ไม่มีฐานลูกค้าก็ไปไม่รอด ทำให้การทำขนมจีนลดน้อยลงเช่นเดียวกับปฏิสัมพันธ์ของคนในหมู่บ้านที่เห็นห่างกันมากขึ้น

บทสรุป

โดยสรุปแล้ว จากการศึกษาบ้านขนมจีนจะเห็นว่า ธุรกิจขนมจีนภายในหมู่บ้านเกิดขึ้นหลังจากนางสังเวียร แสงชัย เข้ามาสร้างครอบครัวภายในพื้นที่ ทำให้เกิดการสอนทำขนมจีน แต่ในช่วงแรกเป็นการทำเพื่อยังชีพ ไม่ได้ทำขายและยังไม่แพร่หลาย วิธีการผลิตยังเป็นแบบดั้งเดิมโดยใช้แรงงานคนในการผลิต ส่วนพันธุ์ข้าวที่ใช้ก็ยังเป็นพันธุ์ข้าวเจ้าพื้นบ้าน ซึ่งง่ายต่อการหามาทำแป้งขนมจีน เมื่อทำมากขึ้นทำให้เกิดเป็นธุรกิจครัวเรือนในชุมชนและนำไปขายนอกพื้นที่ โดยเป็นการจับกลุ่มหาบเร่ไปขาย จากนั้น ในช่วงปี พ.ศ. 2530 มีการนำเข้าเครื่องมือสมัยใหม่ การผลิตขนมจีนมีความง่ายขึ้น ทำให้มองได้ว่า เศรษฐกิจของหมู่บ้านมีการพัฒนาในทางที่ดี ชาวบ้านมีเงินทุนในการซื้ออุปกรณ์ในการผลิต แต่ทว่าการเข้ามาของเทคโนโลยีกลับเป็นผลเสียของคนในหมู่บ้าน เพราะขนมจีนมีการผลิตที่ง่ายมากขึ้นกว่าในอดีต ส่งผลให้หมู่บ้านหลายแห่งเริ่มทำขนมจีนกันมาก ประกอบกับบุคคลในหมู่บ้านได้ย้ายถิ่นฐานและการช่วยเหลือของภาครัฐเข้ามาไม่ถึง การทำขนมจีนจึงลดน้อยลงเป็นอย่างมาก ในปัจจุบันเหลือเพียง 3-4 หลังคาเรือนเท่านั้น

เอกสารอ้างอิง

- ณรงค์ นิยมวิทย์. (2528). ขนมจีน. *วารสารอาหาร*. 15 (3), 123-129.
- ทองจันทร์ เหล่าเคน. (2564). *สมาชิกในหมู่บ้าน*. สัมภาษณ์. 11 สิงหาคม.
- เที่ยง มุมกลาง. (2564). *สมาชิกในหมู่บ้าน*. สัมภาษณ์. 11 สิงหาคม.
- นิตยา พานชมพู่. (2564). *สมาชิกในหมู่บ้าน*. สัมภาษณ์. 4 กันยายน.
- พรณี หลงพิมาย. (2564). *สมาชิกในหมู่บ้าน*. สัมภาษณ์. 4 กันยายน.
- วิจิตร เหล่าเคน. (2564). *สมาชิกในหมู่บ้าน*. สัมภาษณ์. 11 กันยายน.
- สกุณา พานชมภู. (2545). *การศึกษาวิเคราะห์ชุมชนบ้านขนมจีน หมู่ 3 ตำบลโคกพระ อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม*. รายงานการวิจัย. มหาสารคาม.
- สมดี เหล่าเคน. (2564). *ผู้ใหญ่บ้าน*. สัมภาษณ์. 11 กันยายน.
- อัจฉรี จันทมูล และบุญชู ศรีเวียงยา. (2550). *การศึกษาและรูปแบบการพัฒนากรรมวิธีในการผลิตขนมจีน: กรณีศึกษาบ้านโคกพระ อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม*. รายงานการวิจัย. สถาบันวิจัยศิลปะและวัฒนธรรมอีสาน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.